

Biscotto per torta Sacher

Ingredienti: (biscotto)

7 pz.	Tuorli
5 pz.	Uova
500 gr.	Polvere truffe cake
40 ml.	Acqua
	Sale, limone
7 pz.	Albumi
25 gr.	Zucchero
200 gr.	Polvere cioccolato
50 gr.	Farina
7.5 gr.	Cannella
7.5 gr.	Lievito

Preparazione:

- 1 - Montare i tuorli, le uova, la polvere di mandorle e l'acqua fino ad ottenere un composto spumoso.
- 2 - Montare a neve ferma gli albumi con lo zucchero.
- 3 - Unire delicatamente gli albumi alla massa del biscotto e amalgamare con cura.
- 4 - Aggiungere la polvere di cacao, la farina, il lievito e la cannella setacciati, mescolare delicatamente.
- 5 - Quando il composto é ben mescolato versare nello stampo e infornare.

Forno: 180°C

Tempo cottura: 35-40 min.

Resa: 2 stampi 26cm

Polvere truffes cake:

250 gr.	Mandorle
250 gr.	Zucchero

Macinare il tutto finemente

Ganache al cioccolato fondente

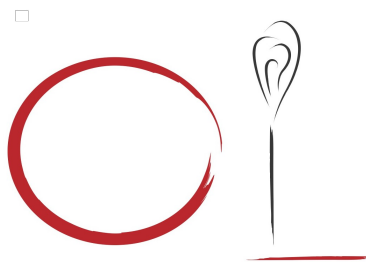
Ingredienti:

250 gr.	Cioccolato al 50% di cacao
150 gr.	Cioccolato al 75% di cacao
100 gr.	Cioccolato al latte
300 ml.	Panna
30 gr.	Glucosio30
50 gr.	Burro (facoltativo) 100 gr. più malleabile
70 ml.	Liquore (se si mette del liquore) se NON metto il liquore aggiungo 50 ml. panna in più

Resa: 950 gr.

Preparazione:

- 1 - In un pentolino versare la panna, il burro e il glucosio e scaldare fino a che si sono sciolti.
- 2 - Tritare il cioccolato.
- 3 - Versare la panna sulla cioccolata e mescolare fino a che la ganache sarà bella liscia e lucida.



Glassa al cioccolato fondente

Ingredienti:

10 gr.	Gelatina in fogli
125 ml.	Acqua
225 gr.	Zucchero
150 gr.	Cioccolato fondente
30 gr.	Cacao
65 ml.	Panna

Preparazione:

- 1 - Sciogliere la gelatina in acqua fredda
- 2 - Scaldare in un pentolino lo zucchero con l'acqua fino ad una temperatura di 104°C
- 3 - togliere dal fuoco e unire la cioccolata, mescolare fino a quando si sarà sciolta poi unire il cacao ed infine la panna.
- 4 - Lasciar che la glassa si raffreddi a 60°C e aggiungere la gelatina, continuare a mescolare e poi passare in un colino.
- 5 - Usare un frullatore ad immersione e nuovamente passare in un colino.
- & - Lasciar raffreddare a 30°C e poi é pronta per glassare la torta che dovrà essere tolta dal frigorifero solo pochi istanti prima di essere glassata.

Resa: 1 torte da 20 cm

